LANCHE FRANCÊS DO INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

INGREDIENTES

8 fatias de pão de forma ou de brioche

50 g de manteiga

250 g de presunto fatiado

50 g de mostarda de dijon

120 g de molho branco

100 g de queijo emmental ralado

MODO DE PREPARO

GUARNIÇÃO:

Guarnição:Deixe a manteiga em temperatura ambiente para facilitar o trabalho.

Misture o queijo Emmental no molho branco.

CROQUE:

Croque:Espalhe a manteiga, uniformemente por 4 fatias de pão.

Divida sobre essas fatias o presunto.

Nas outras 4 fatias, espalhe a mostarda e feche os sanduíches.

Sobre cada sanduíche, espalhe o molho de Emmental.

Coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga.

Asse por 5 minutos em forno à 250°C ou até dourar.

DICA:

Dica:Pode ser servido quente ou em temperatura ambiente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32967-lanche-frances-do-institut-national-de-la-boulangerie-patisserie.html